

— Infang —

KOCHKUNST

MIT REGIONALITÄT UND LEIDENSCHAFT



TRADITION SEIT 1957



Eine Geschichte die 1957 mit einer kleinen Jausenstation begann, führen wir heute mit unserem Restaurant Infang in der bereits dritten Generation weiter. Die Liebe zum Genuss und die erlesene Sorgfalt bei der Auswahl der Rohstoffe und Produkte sind es, die unsere Speisen zu Genießergerichten verwandeln. Unser Küchen- und Serviceteam verwöhnt Sie gerne mit traditionellen Köstlichkeiten, die wir im alpinen Ambiente immer wieder modern interpretieren und an den Geschmack der heutigen Zeit anpassen. Bodenständig, kreativ und mit internationalem Touch möchten wir Sie mit Gutem aus Küche und Keller verwöhnen und Ihnen eine ganz besondere Genusszeit bereiten. Guten Appetit und G'sundheit im Infang.

INKLUSIVPREISE IN EURO

www.infang.at |  |  |  |

VORSPEISEN

Carpaccio

vom heimischen Jungrind mit Basilikumpesto verfeinert und frisch gehobeltem Parmesan

14,90

Gebackene Kartoffelteigtascherln

mit Frühlingszwiebel, Speckwürfel und Bergkäse gefüllt an einem Sauerrahmdip

9,90

Beef Tartare

vom Rinderfilet mit Wachtelei, Kapern, Butter und Toastecken

15,90

*Darf's ein stimmiges Glas Wein sein?
Zu unseren Vorspeisen empfehlen wir Ihnen den
Chardonnay vom Holzweg 2017
Weingut Bründy – Feuersbrunn, Niederösterreich*



EMPFEHLUNG

SUPPEN

Kräftige Rindssuppe

mit Kräuterfritatten oder Griessnockerl

4,50

Knoblauchcremesuppe

mit Kräutercroutons

5,90

Kürbiscremesuppe

mit einem Kartoffelstangerl

7,50

SALATE

Caesar Salat

Gebratene Speckscheiben, Parmesanmarinade und Kräutercroutons

10,90

Asia Salat

Verschiedene Blattsalate mit in Süß-Saure-Sauce gebratenen Riesengarnelen, Paprika und Knoblauchbrot

18,90

Salat Verona

Blattsalate, Dijonsendressing, Apfel-Orangenspalten, Zander im Serranoschinkenmantel



16,90

Darf's ein Salat als Beilage sein?

Kleiner gemischter Salat

4,60

Großer gemischter Salat

6,80

Grüner Salat

4,20

EMPFEBLUNG

VEGETARISCHES

Ofenkartoffel

mit einem Sauerrahmdip, dazu gebratenes Grillgemüse oder wahlweise mit Hühnerfilet

18,30

Volkornspaghetti

mit Kürbiskernpesto, getrocknete Tomaten, Pinienkerne, Rucola, Parmesan

15,90

TRADITIONELLES & NEUES A LA INFANG

Wiener Schnitzel

vom Schwein mit Preiselbeeren und
Pommes Frites

14,40

Tiroler Zwiebelrostbraten

mit gebratenen Speckscheiben und
hausgemachten Spätzle

19,90

Paillard

von der Beiried, gefüllt mit Rucola
und Parmesan, dazu Tomaten-Mozzarella-
Gnocchi verfeinert mit Trüffelöl



21,90

Zanderfilet

mit einem Duett von der Schwarzwurzel,
Tomatenconcasse

23,90



*Darf's ein stimmiges Glas Wein sein?
Zu unseren Hauptspeisen empfehlen wir Ihnen den*

Patronis 2015

*Cuveé aus St. Laurent, Zweigelt, Merlot
Weingut Stift Klosterneuburg – Niederösterreich*

*In unserer eigenen Weinkarte finden Sie regionale und
internationale Tropfen, die Ihnen ein breites Spektrum
an Geschmack und Sinneserlebnissen bieten. Unser
Diplom-Sommelier berät Sie gerne.*

STEAKS

Filetsteak

vom heimischen Jungrind (ca. 200 g)
mit Kräuterbutter und Pfeffersauce

29,40

Rib-Eye-Steak

vom argentinischen Rind (ca. 300 g)
mit Kräuterbutter und Pfeffersauce

29,30

Rumpsteak

von der Beiried (ca. 200 g)
mit Kräuterbutter und Pfeffersauce

23,90

Duroc-Steak

vom Duroc-Schwein (ca. 250 g mit Knochen)
mit Kräuterbutter und Pfeffersauce



22,90

Flanksteak

vom Rind (ca. 200 g)
mit Kräuterbutter und Pfeffersauce

23,80

Welche Beilagen dürfen es für Sie sein?

Pommes Frites

4,40

Kartoffelkroketten

4,40

Ofenkartoffel mit Sauerrahm

4,90

Grillgemüse

4,70

Gemischter Salat

4,60

Speckbohnen

4,30

Garnele pro Stück

2,50

PIZZEN

Margherita Tomatensauce, Mozzarella, Oregano	7,80
Salami Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Oregano	8,60
Funghi Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Oregano	8,90
Prosciutto Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Oregano	8,90
Prosciutto e Funghi Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Oregano	9,30
Calzone Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Oregano	9,60
Hawaii Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas, Oregano	9,90
Capricciosa Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischoken, Oregano	10,40
Tonno Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel, Oregano	9,80

Unsere Pizzen servieren wir Ihnen auf Wunsch auch gerne **GLUTENFREI** (ausgenommen Calzone und Fitnesscalzone).



Diavolo – scharf

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Pfefferoni, Knoblauch, Tabasco, Oregano

9,90

Siciliana

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Thunfisch, Zwiebel, Oregano

10,60

Marco Polo

Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Thunfisch, Champignons, Oregano

10,20

Gigante

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Salami, Thunfisch, Champignons, Knoblauch, Oregano

10,90

Roma

Tomatensauce, Büffelmozzarella, Salami Soppressa, Oregano

9,90

Napoli

Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Oregano

9,60

Inferno

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, scharfe Salami, Zwiebel, Oregano

10,20

Tirolia

Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Speck, Oregano

10,50

Mamma Mia

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Speck, Mais, Zwiebel, Paprika, Knoblauch, Oregano

10,80

Adriano

Tomatensauce, Büffelmozzarella, Champignons, scharfe Salami, Schinken, Oregano

10,20



Quattro Stagioni

Tomatensauce, Mozzarella, Shrimps, Salami, Thunfisch, Artischocken, Oregano

10,90

Quattro Formaggi

Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Gauda, Feta-Käse

10,90

Salmone e Rucola

Tomatensauce, Mozzarella, frische Tomaten, Räucherlachs, Rucola, Knoblauch, Oregano

11,20

Frutti di Mare

Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch, Oregano

10,90

Infang

Tomatensauce, Büffelmozzarella, scharfe Salami, Pfefferoni, Knoblauch, Oregano

10,50

Juventus

Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan, Balsamico

11,20



Fitnesscalzone

Zusammengeklappte Pizza mit frischen Salaten gefüllt

9,90

Zu unseren Salaten empfehlen wir ...

Ofenfrisches Pizzabrot
mit Knoblauch und Oregano

4,20

Zusatzbestellungen

pro Zutat

1,00

Räucherlachs, Parmaschinken, Shrimps

1,90

Garnele pro Stück

2,50

Kleine Pizza abzüglich

1,20

FÜR KIDS

Batman

Kleines Wiener Schnitzel vom Schwein
mit Pommes Frites

8,30

Donald Duck

Chicken Nuggets mit Pommes Frites

6,90

DESSERTS

Crème brûlée

fein garniert

7,20

Gebackenes Vanilleeis

im Kokosmantel, lauwarmer Himbeeren

10,60

Schokoladensouffle

mit flüssigem Pistazienkern, weißes Schokoladeneis

10,90

Darf's ein Kaffee dazu sein?

Verlängerter

2,90

Espresso

2,50

Doppelter Espresso

3,10

Cappuccino

3,00

Latte Macchiato

3,30

Leckere Eiskreationen finden Sie in unserer eigenen Eiskarte. Viele verschiedene Sorten gibt's übrigens auch in der Tüte zum Mitnehmen – fragen Sie einfach nach unserem aktuellen Angebot.



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Almdudler, Cola Zero	0,33	3,30
Mineralwasser prickelnd	0,33	2,70
Mineralwasser still	0,33	2,70
Eistee	0,33	3,30
Pago Fruchtsäfte – wählen Sie Johannisbeere, Erdbeere, Marille oder Multivitamin	0,20	3,10
Pago Fruchtsäfte gespritzt	0,50	3,60
Apfelsaft		3,10
Orangensaft		3,10
Tonic Water		3,30
Bitter Lemon		3,30
Mineralwasser prickelnd	0,75	4,60
Mineralwasser still	0,75	4,60

APERITIF

Martini dry		4,50
Campari Soda		5,40
Campari Orange		5,50
Portwein	1/16	4,80
Prosecco	0,10	4,30
Wodka Orange	4 cl	7,30
Bacardi Cola	4 cl	7,30
Gin Tonic – Monkey 47	4 cl	9,50
Gin Tonic – Hendrick's	4 cl	8,80
Malibu Orange	4 cl	7,30
Aperol Spritzer	4 cl	4,50

BIER

Zipfer Märzen	0,20	2,50
Zipfer Märzen	0,30	3,20
Zipfer Märzen	0,50	4,20
Gösser Naturradler	0,30	3,20
Gösser Naturradler	0,50	4,20
Weihenstephan Weizen	0,30	3,80
Weihenstephan Weizen	0,50	4,60
Alkoholfreies Bier	0,50	3,90
Alkoholfreies Weizen	0,50	4,10

OFFENE WEINE

WEISS:

Grüner Veltliner Strassertaler	1/8	4,20
Riesling Steinterrassen	1/8	4,60
Chardonnay Holzweg	1/8	4,30
Sauvignon Blanc Rosengarten	1/8	4,40

ROT:

Zweigelt Heideboden	1/8	4,30
Patronis	1/8	4,80
Kalterer See Quintessenz	1/8	4,40
G'spritzter sauer	1/4	3,40
G'spritzter süß	1/4	3,50

In unserer eigenen Weinkarte finden Sie regionale und internationale Tropfen, die Ihnen ein breites Spektrum an Geschmack und Sinneserlebnissen bieten. Unser Diplom-Sommelier berät Sie gerne.



WHISKY

Jim Beam	4 cl	5,10
Jack Daniels	4 cl	5,90
Chivas Regal	4 cl	6,20
Oban	4 cl	7,90

COGNAC

Remy Martin	2 cl	5,80
-------------	------	------

LIKÖRE

Baileys	4 cl	4,40
Amaretto	4 cl	4,10

SCHNAPS

Obstler	2 cl	3,30
Williams	2 cl	3,30
Marille	2 cl	3,30
Jägermeister	2 cl	3,70
Ramazotti	2 cl	3,90
Sambuca	2 cl	3,70
Zacapa Rum	2 cl	7,10
Diplomatico Rum	2 cl	7,10

LIEBER GAST!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.